

Press Release

2026 年 8 月 7 日

【軽井沢マリオットホテル】

発酵と持続可能性をテーマに、“自らも醸される”ウェルネスステイ

宿泊プラン「ファーマメンテーションジャーニー Fermentation Journey」を発売

長野の発酵文化を造り手・食・温泉から辿り、生産者の想いに触れる旅

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：太平 兼太郎）では、一般社団法人 発酵バレーNAGANOの協力のもと、長野の発酵文化を支える造り手を訪ね、生産者の想いに触れる宿泊プラン「ファーマメンテーションジャーニー Fermentation Journey」を2026年9月26日（土）、10月3日（土）、10月31日（土）、11月7日（土）の全4回限定で販売いたします。



宿泊プラン「Fermentation Journey」イメージ

本プランは、その発酵のプロセスを旅になぞらえ、長野の風土や文化、生産者の想いに触れることで、訪れる方自身の感性や価値観もゆっくりと育まれていく“自らも醸される旅”をコンセプトとしたリトリートプラン。野沢菜漬けやワイン、チーズなど、長野の発酵文化を支える生産・製造現場を巡り、生産者との交流を通じて、地域に根づく発酵文化やものづくりの魅力をご体感いただきます。

旅の始まりには、長野県産米麹と軽井沢産ハーブ100%をブレンドした当ホテルオリジナルの発酵ハーブティーと、信州の味わいを盛り込んだ発酵プレートをご用意。その後、野沢菜漬けの老舗「やまへい」、日本ワイン農業研究所「アルカンヴィーニュ」、チーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」の3施設を巡るツアーを体験。生産・製造現場の見学や造り手との交流、試食・試飲を通じて、長野の風土と発酵文化が受け継がれてきた背景に触れることが出来ます。ツアー後の夕食では、訪問先の野沢菜漬けやチーズ、ワインなどを取り入れた特別ディナーを、NAGANO WINEとのペアリングでご提供。畑や工房で出会った食材と造り手の物語を、ホテルの一皿で再び味わっていただけます。

さらに、客室の「塩沢温泉」と大浴場の「小瀬温泉」という泉質の異なる2種の天然温泉、温泉アドバイザー監修の入浴指南書、湯上がりの米糰ミルクを通じて、旅の余韻を感じられる時間をご提案。ご希望の方には、麹と植物の恵みを取り入れた発酵ボディトリートメントもご用意いたします。

発酵が時間をかけて食材や文化を育むように、この旅もまた、人と地域、人と人をつなぎ、訪れる人自身に新たな気づきや豊かさをもたらす時間となることを目指しています。長野の風土が育んだ発酵文化と、地域に根づく持続可能なものづくりに触れながら、日常から少し離れ、自分自身を見つめ直す。軽井沢発、長野の奥深い魅力に出会う、この秋だけの特別なリトリート旅をご堪能ください。

■本プランの背景

長野には、味噌や日本酒、ワイン、漬物、チーズ、酢など、地域の自然環境と人々の営みの中で受け継がれてきた多様な発酵文化があります。軽井沢マリオットホテルでは、地域とのつながりを大切に、長野の自然や食文化を未来へつなぐ持続可能な取り組みを推進しています。2026年3月には、こうした取り組みが評価され、軽井沢地域で初となる「Sakura Quality An ESG Practice 4御衣黄ザクラ」を取得しました。2回目となる今回は、“学ぶ発酵”から“自らも醸される旅”へと進化し、「発酵」と「持続可能性」をテーマに、長野の発酵食文化を支える生産者との交流や生産・製造現場の見学を通じて、地域の風土や文化に触れながら、自らも醸される特別なリトリート体験をお届けいたします。

本プランのWEBページ：<https://www.karuizawa-marriott.com/rooms/fermentation-journey/>

■宿泊プラン「^{ファーマンテーションジャーニー}Fermentation Journey」の特徴

【特徴① 発酵文化を育む人・地域・自然とのつながりに触れる】

発酵文化を支える生産・製造現場を巡るツアー

本プランの中心となるツアーでは、野沢菜漬けの老舗「やまへい」、日本ワイン農業研究所「アルカンヴィーニュ」、チーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」を訪問します。野沢菜の栽培背景や地域の契約農家との取り組み、長野のテロワールを活かしたワイン造り、国際的な評価を受けるチーズの製造工程など、造り手の言葉とともにご紹介。造り手との交流を通じて、それぞれの発酵文化に込められたこだわりや、地域の風土・自然とのつながりに触れる特別な体験をお楽しみいただけます。



ツアー イメージ

【特徴② 発酵が彩る美食とおもてなし】

1. 発酵のおもてなしで迎える旅の始まり

ご到着時は、軽井沢ブランド認定のハーブティーを展開する「Karuizawa Plus」が当ホテルのために特別にブレンドした発酵ハーブティーでお迎えします。長野県産米のおにぎりや漬物、生ハム、チーズなどを盛り合わせた発酵プレートとともに、“自らも醸される旅”の始まりをお楽しみください。



「発酵ハーブティー」 イメージ

2. 生産者との出会いを一皿につなぐ発酵ガストロノミーディナー

ツアーで訪問する生産者が手がける野沢菜漬けやチーズ、ワインなど、発酵文化を支える食の恵みを取り入れた本プラン限定の特別ディナーコースをご用意します。長野県産の旬の食材と発酵の魅力を融合させた料理を、当ホテルのソムリエ・エクセレンスが厳選したNAGANO WINEペアリングと共にご提供。日中に出会った食材と造り手の物語を、夜の食卓であらためて味わっていただきます。

※ワインのヴィンテージは変更となる場合がございます。また、ペアリングワインはノンアルコールドリンクへの変更も承ります。



「ワインペアリング」 イメージ



「ディナーコース」 イメージ

【特徴③ 2種の天然温泉とスパで心身を整える】

1. 2つの天然温泉で楽しむ湯めぐり

客室では地元・軽井沢の「塩沢温泉」、大浴場では浅間山麓の「小瀬温泉」をお楽しみいただけます。身体のコから温まる“熱の湯”、“美肌の湯”として親しまれている温泉を湯めぐり感覚で堪能しながら、ツアーの疲れをゆっくりと癒やしていただけます。



「温泉露天風呂付プレミアムルーム」イメージ

2. 温泉アドバイザー監修 入浴指南書&湯上がりの米糰ミルク

社内独自の試験に合格した「温泉アドバイザー」がそれぞれの泉質やおすすめの入浴方法を紹介する入浴指南書をご用意します。湯上がりには、客室でマルコメ株式会社の「プラス糰 米糰ミルク」を味わいながら、発酵の恵みに包まれるひとときをお過ごしください。



「温泉入浴指南書」「プラス糰 米糰ミルク」イメージ

3. 発酵ボディトリートメントで深まる癒やし（追加オプション）

ホテル併設の「庵スパ」では、土田酒造の「こうじの恵」シリーズと植物療法を取り入れたスキンケアブランド「Waphyto」を組み合わせた、発酵ボディトリートメント「Koji Treatment meets Waphyto」をご用意。トリートメントに加え、本プラン限定でフェイスマスク1枚をプレゼントいたします。



「発酵ボディトリートメント」イメージ

■当日スケジュール

【1日目】

11:15 ホテル集合“自らも醸される旅”のスタート

ホテルラウンジにて、ホテルオリジナル「発酵ハーブティー」と「発酵プレート」ご提供

12:00 ホテル出発（専用車）

12:30 発酵現場① やまへい（小諸市）

13:40 発酵現場② 日本ワイン農業研究所 アルカンヴィーニュ（東御市）

15:15 発酵現場③ アトリエ・ド・フロマージュ 森のチーズテラス（東御市）

17:00 ホテル到着・チェックイン。ご夕食まで、客室温泉でゆったりとおくつろぎください。

18:30 ホテルレストランにて、信州の旬と発酵が織りなす特別ディナー

【2日目】

8:00 レストランでのご朝食

11:00 チェックアウト

※当日の状況により、スケジュールの時間、各訪問先での滞在時間および訪問順は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

【本企画の協力団体・企業：発酵バレーNAGANOおよびその正規会員企業】

長野県の発酵食品産業に関わる8つの団体・企業が連携し、「NAGANO＝発酵・長寿県」というブランド確立を目指す団体です。本企画では、製造現場を巡る体験型ツアーとして、以下の3施設を訪問し、造り手との交流や見学、試食・試飲を通じて、長野の発酵文化に触れます。



・株式会社やまへい

信州の名産「野沢菜漬け」をはじめ、多彩な漬物を手がける老舗。地域の契約農家と連携し、土づくりからこだわった野沢菜栽培と、地域の食文化を未来へつなぐ取り組みを行っています。



・日本ワイン農業研究所 アルカンヴィーニュ

千曲川ワインバレー東地区において、地域の風土を活かしたワイン造りと、未来の造り手の育成に取り組む拠点。醸造所やブドウ畑の見学、ワインの試飲をお楽しみいただけます。



・株式会社アトリエ・ド・フロマージュ

国際的なチーズコンクールで数多くの受賞歴を持つチーズ工房。東御の自然の中で育まれた生乳を活かし、素材本来の味わいを大切にチーズづくりに取り組んでいます。

Atelier de Fromage

【軽井沢マリオットホテル レストラン料理長 梅津 充博のコメント】

長野には、自然の恵みと人の手によって育まれてきた豊かな食文化があります。今回のディナーでは、生産者の皆様が大切に守ってきた食材や発酵の知恵を受け取り、フレンチの技法で新たな表情へと昇華しました。発酵がもたらす奥行きのある味わいと、長野の秋の恵みが織りなす一皿一皿を通じて、この土地ならではの美食体験を感じていただければと思います。



【軽井沢マリオットホテル J.S.A.ソムリエ・エクセレンス 的場 隆史のコメント】

長野県のテロワールが育む個性豊かなワインを、生産者の想いと土地の魅力を感じながら厳選しました。本プランで訪れるワイナリーの皆様とも対話を重ね、発酵の恵みを活かした料理との調和を大切にペアリングをご用意いたしました。ワインと料理が互いを引き立て合い、一皿ごとに異なる信州の表情と奥行きのある味わいをお楽しみいただける、心地よい時間をお届けできれば幸いです。



■宿泊プラン「Fermentation Journey」概要

開催日：2026年9月26（土）、10月3日（土）、10月31日（土）、11月7日（土）

料金：大人1名 75,000円～（2名1室ご利用時）

内容：・温泉露天風呂付プレミアムルームまたは温泉ビューバス付
プレミアムルーム(39㎡)でのご宿泊

- ・レストランでのご夕食（本プラン限定「発酵ディナーコース」ワインペアリング付）
- ・ホテルラウンジでの「発酵ハーブティー＆発酵プレート」
- ・ワイナリーや発酵食品の製造現場を巡るツアー
- ・温泉アドバイザー監修「温泉入浴指南書」
- ・客室内での発酵ドリンク「プラス糀 米糀ミルク」
- ・レストランでのご朝食（ブッフェスタイル）

※3日前17時までの事前予約制です。

※ご予約は2名様より、1日5組様限定で承ります。

※庵spaでの「発酵トリートメント」は1日4組限定・3日前の事前予約制です。オプション料金お一人様 22,000円（税込）／60分

※上記はサービス料・消費税込みの料金です。別途、入湯税、宿泊税を申し受けます。

※天候や生育状況に応じて、プログラム内容の一部を変更する場合があります。

<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社を置き、ラグジュアリー、プレミアム、セレクト、ミッドスケール、長期滞在型、オールインクルーシブなど、多様で魅力的なブランドポートフォリオを展開しています。2026年3月31日時点で、146の国と地域に9,900軒以上の施設を有しています。マリオットは、ホテル、レジデンス、タイムシェア、ヨット、アウトドア施設など、さまざまな宿泊関連事業をフランチャイズ、運営、ライセンスの形で世界中に展開しています。また、受賞歴のある旅行プラットフォーム「Marriott Bonvoy®」を提供しています。詳しくは公式ウェブサイト（www.marriott.com）をご覧ください。最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comをご確認ください。さらに、[Facebook](#)、[X](#)の@MarriottIntl、[Instagram](#)でもぜひフォローしてください。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

軽井沢マリオットホテル 広報担当：手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com